

BIBLIOGRAFÍA CULINARIA		RESEÑAS
<p>La cocina y sus historias</p> <p>Sabores del pasado. Recetas y hechos diversos</p> <p>LÁCYDES MORENO BLANCO</p> <p>Panamericana Editorial, Bogotá, 1995, 311 pp., il.</p> <hr/> <p>EMPEZAMOS EL año 2020 viendo cómo las cocinas colombianas pasan por sus mejores momentos gracias al reconocimiento general del que son objeto. Los colombianos, por fin, estamos entendiendo que comer no solo es una actividad que se realiza para satisfacer necesidades de orden biológico, sino que en el yantar cotidiano hay un generador de ingresos de enormes posibilidades gracias a la oferta que sus cocinas le hacen al turismo culinario que fluye hacia nuestro territorio. Explorar las raíces históricas de nuestro mestizaje culinario y desentrañar las razones de su complejidad es una motivación que nos está sumiendo en la tarea de buscar en los libros respuestas a las preguntas que surgen en consecuencia. Una obra que contribuye de manera significativa a ese propósito es la que reseño en estas páginas.</p> <p>A Lácydes Moreno Blanco se lo ha conocido en el medio de los fogones y los peroles como el decano de los cocineros colombianos. También lo identificamos como el poeta de los fogones y como el más romántico de las cocinas. Podemos llamarlo de mil hermosas maneras porque a todas ellas podría ajustarse dada su versatilidad ejerciendo o no sus saberes coquinaros. Lo cierto es que los dones de las buenas cocinas y de las exquisitas palabras marcharon siempre de su mano. Escribió con pensamiento crítico cuando debió hacerlo, pero sus palabras siempre fueron escogidas para que dejaran huella sin que llegaran a causar heridas. Ortodoxo en la ejecución de una receta y severo en sus opiniones cuando se referían a la calidad del condumio, acompañó sus juicios del consejo amigo y la recomendación sabia al punto de que una crítica suya siempre era de buen recibo, no solo por el equilibrio de sus evaluaciones, sino también por la dulzura con que las emitía. Como cocinero de muchos quilates nos legó cerca de nueve libros</p>	<p>y varias decenas de ensayos, artículos, prólogos, prefacios, ponencias y conferencias magistrales que fueron publicados en los periódicos y revistas más importantes y de mayor circulación en Colombia.</p> <p>Lácydes nació en Burdeos, Francia, el 30 de agosto de 1920, y falleció en Bogotá el 14 de mayo de 2015, casi a la edad de 95 años. Su fallecimiento, sin duda alguna, dejó huérfanos a los colombianos, y especialmente a los cartageneros, de un padre cariñoso y amable que siempre blandió la espada del verbo elegante y refinado para luchar por el enaltecimiento de las tradiciones culinarias de su pueblo.</p> <p>En sentido estricto, <i>Sabores del pasado. Recetas y hechos diversos</i> no es un libro escrito por Lácydes Moreno Blanco, como podría pensarse por el texto consignado en la pasta del libro. Es una selección de cerca de 1.360 recetas de cocina que el reconocido cocinero y escritor hizo de las más de 2.100 publicadas entre 1878 y 1908 por Jerónimo Argáez (Nóvita, 12 de julio de 1841 - Serrezuela, 13 de julio de 1906), bajo el seudónimo de John Truth, en los cinco volúmenes de su obra <i>El estuche. Conocimientos útiles aplicados a la vida práctica. O sean, 8000 recetas y hechos diversos</i>.</p> <p>Esta obra se puede convertir, en manos de lectores experimentados, analistas de recetarios de cocina y buscadores de sabores históricamente registrados, en una de las más importantes fuentes de información para esos fines. El estudioso que además de cocinar se interesa por las historias detrás de las preparaciones, y por los detalles acerca de sus orígenes o de su antigüedad, va a encontrar en esta selección una importante cantidad de recetas con materia informativa suficiente para comparar o establecer la evolución que ellas puedan haber tenido con el paso del tiempo. No se puede desestimar que <i>El estuche</i> se empezó a publicar en 1878, es decir que han pasado desde entonces más de 140 años, tiempo suficiente para que miremos la evolución o los cambios que pueden haber tenido algunas preparaciones contenidas en estos volúmenes, máxime si se toma en cuenta que muchas de las recetas de cocina colombiana seleccionadas por Lácydes Moreno para incorporarlas en <i>Sabores del pa-</i></p>	<p><i>sado</i> —al lado de recetas de la cocina internacional que se empezaban a difundir en Colombia a través de libros— figuran con su lugar de origen. Es así como encontramos nombres de esta laya: albóndigas de Sesquilé, arepitas trasnochadas tolimeses, bizcochitos popayaneros, bizcocho bogotano, bocadillos de Vélez, buñuelos de Marinilla, buñuelos negros antioqueños, capitán bogotano, champús caucano, pandebono caucano, fríjoles antioqueños, masaticos ibaguereños, masato mesuno, masato verdadero de Vélez, natilla antioqueña, postre colombiano, rosquillas popayaneras, sopa borracha caucana y tortitas de Tabio, entre muchos otros más.</p> <p>Sumirse en el análisis de este tipo de recetas, y compararlas con sus similares tal y como se las conoce hoy día, da lugar a importantes conclusiones en cuanto a cambios que se han producido en las cocinas colombianas con la introducción de maneras de cocinar y la aparición de utensilios modernos. <i>Sabores del pasado</i> es, pues, un libro que ofrece a los investigadores de la historia de las cocinas en Colombia, y a los cocineros que buscan enriquecer sus conocimientos de base para ajustar sus creaciones coquinaras, una excelente fuente de información. También lo es si de lo que se trata es de conocer las tendencias que condicionaban el paladar de los colombianos a finales del siglo XIX, en un país con apenas algo más de medio siglo de vida republicana que se encontraba recibiendo influencias especialmente europeas en sus cocinas, como se deduce al observar que en el libro se incluyen preparaciones con denominaciones originales tan llamativas como: alcachofas a la barigoule, bacalao a la maître d'hotel, beefsteaks a la Chateaubriand, bizcochos pic-nic, conejo en gibelotte, crema plombières, vol-au-vent (volovanes u hojaldres), huevos a la Poulette, pichones a la crapaudine, Bath buns (bollos o panecillos), y muchas más con nombres exóticos para la época y para la población con una cultura gastronómica apenas en formación.</p> <p>Al lector acostumbrado a la consulta analítica de los libros de recetas de cocina no dejará de serle llamativa la singular clasificación que Moreno Blanco hace de las recetas en <i>Sabores</i></p>

RESEÑAS		BIBLIOGRAFÍA CULINARIA
<p><i>del pasado</i>, puesto que no es usual, ni siquiera en otros libros del autor, que en un recetario se contemplen 34 categorías de alimentos preparados para el ordenamiento de las recetas. Esta pormenorización, antes que ser incómoda o innecesaria, debe leerse como una interesante lección de clasificación alimentaria a la que bien vale la pena prestar atención, especialmente por parte de quienes ven en los recetarios las fuentes de inspiración para su profesionalización o, como suele decirse, de quienes gustan de “cocinar con bibliografía”. La taxonomía usada por Lácydes Moreno en la obra ofrece una excelente orientación para el novel escritor de libros de cocina, o para quien está interesado en abordar ordenadamente la gran variedad de preparaciones que ofrecen las cocinas regionales de Colombia, cuando estas son materia de estudio antropológico, histórico o culinario.</p> <p>Un último asunto que destacar de <i>Sabores del pasado</i> se relaciona con lo que la publicación de esta obra significa para la bibliografía culinaria de Colombia. Es muy probable que la primera obra publicada en Colombia con una extensa sección dedicada a la culinaria haya sido el <i>Manual de artes y oficios, cocina y repostería</i> (Imprenta de Nicolás Gómez, Bogotá, 1853). Posteriormente aparecieron otras publicaciones afines, pero la más importante de ellas fue sin duda los cinco volúmenes de <i>El estuche</i>, obra para cuya realización su autor no vaciló en consultar lo más selecto y variado de las cocinas europeas, con énfasis en las españolas, y por supuesto destaca el interés que puso en la compilación de lo mejor del recetario colombiano vigente para la época. Dado que la consulta de <i>El estuche</i> es una tarea poco menos que imposible por la rareza de la obra, Lácydes Moreno con <i>Sabores del pasado</i> ha hecho un valioso aporte a la bibliografía culinaria colombiana al haber puesto a disposición de los interesados más del 60% de las recetas contenidas en la obra de Jerónimo Argáez.</p> <p>Carlos Humberto Illera Montoya</p>		